

## POULET FERMIER AU CITRON



- 1 poulet fermier
- 2 ou 3 citrons jaunes
- 6 gousses d'ail
- quelques branches de thym

Laver et couper en rondelles les citrons. Peler, dégermer et couper en rondelles l'ail. Glisser sous la peau du poulet le citron, l'ail et les branches de thym. Mettre dans un plat (sur un lit de pommes de terre coupées en morceaux avec quelques gousses d'ail en chemise .... Pas dégueux du tout) et cuire à four moyen pendant 1h15 ou 1h30 (selon la taille du poulet).